

云冈黄酒 相约大同餐饮人(2)

# 贡艺既精苦 用心必公平

## ——访老爷庙风味食府行政总厨白华

本报记者 牛瑞芳



记者眼前的白华,温文尔雅,相貌英俊,说起话来慢条斯理。若不是身着白衣,头顶厨师帽,很难让人想象他竟是一位从业近24年的厨师。24年来,他在平凡的工作岗位上,实现着自己的人生价值。他是“注册中国烹饪名师”,是“中国晋菜名师”;他曾荣获全国第八届烹饪服务技能竞赛个人赛中餐热菜项目“银奖”,他得过中国烹饪协会颁

发的“金厨奖”;他还是我市2020年劳动模范……这些成就让他成为我市“餐饮人”中的佼佼者。

菜品如人品,这是白华从业24年来的座右铭。1997年入行至今,他没有换过一家单位,始终坚守在“老爷庙饭店”。有朋友建议“厨师就得靠经历和阅历来提高身价”,白华却说:“这里培养了我,我得知恩图报。”

1997年,年仅17岁的白华成为“老爷庙”饭店的一位普通员工,开始了他的厨师生涯。白华说,他的厨师道路是从剥葱、剥蒜、杀鱼开始的。尽管这份工作对于当年学习成绩优秀的白华来说,并不是一份理想的工作,可是他认为既然选择了这份职业,就要全心全意去付出。白天,他向李鸿玉师傅请教;晚上9点后,自己抱着书本学习理论知识。4年之后,白华的厨艺有了质的飞跃。2001年,在师傅的指导下,他开始上灶炒菜,第一道菜便是香菇蒸鸡。

“香菇蒸鸡的难点在于对火候的把握。”白华说,“鸡腿肉腌制完后,要加入淀粉上浆,这个浆必须能挂住,余水时水温 and 火候必须控制好,不仅要确保鸡肉上的淀粉浆不能散,还要使鸡肉去腥,这一步我学习了3个月。”3个月中,白华每天就站在师傅背后看这道菜,学手法、看火候、量水温。掌握

了基本手法后,师傅就让他上手余水,同时开始教他蒸制的方法和技巧。“我花费了4个月的时间去学习。”白华说,“直到2002年初,我才对这道菜有了一定的把握。”

为了学到各种菜式正宗的烹饪方法,白华在工作之余都会认真观察和学习,有时还要利用晚上打扫厨房的时间,了解香料的作用和卤水料包的搭配方法。因为白华勤奋好学,很快掌握了各种菜式的烹饪技巧。也正是因为白华踏实肯干,2007年10月,他成为老爷庙风味食府的行政总厨。

担任行政总厨后,白华一边继续学习厨艺,一边开始接触管理。一度时期,饭店厨房人员流动很大,流失了很多优秀的青年厨师。为了解决人手不足的问题,白华“三顾茅庐”,说服了好几位老师傅重返后厨,请师兄师弟寻找合适的后厨人选,很快后厨队伍稳定了下来。在管理后厨的同时,白华还积极挖掘、保护大同菜,利用休息时间去周边县城和乡镇寻找食材,收集传统大同菜的做法,整理出油炸豆腐、鲜羊羊肉等一批传统大同菜。

现如今,白华身边有许多更年轻的厨师向他学习技艺,他依然将“菜品如人品”的理念贯穿其中。“无论做任何事,只要用心,就会有公平的回报。”采访结束时,白华如是说。

## 红旗皇城壹号10岁了



近年来,红旗皇城壹号酒店凭借着优质的菜品和服务,成为许多消费者在宴请亲朋好友时的首选饭店,“皇城出品,必属精品”也成为许多食客的共识。而为了实现这一目标,皇城壹号用了10年的时间。1月11日,红旗皇城壹号酒店迎来了自己10周岁的生日。

红旗皇城壹号酒店创建于2011年1月11日,建筑面积4000平方米,内设豪包、普包、卡座、宴会厅、多功能厅等,主营国宴、徽、粤、川、湘、地方等精美菜肴,是宴请宾客的绝佳选择。

成立10年来,红旗皇城壹号酒店不仅常年与北京钓鱼台国宾馆,以及北京贵宾楼酒店进行技术交流与合作,而且不断探索,与时俱进,走出了一条独到的发展之路。10年来,皇城壹号除深入挖掘、整理出50多道大同人喜爱的老菜品,集纳为“老大同味道”系列菜品推出外,还在我市首家引入正宗徽菜,并请来一整队顺德厨师掌勺烹制正宗顺德菜。也正是凭借着精益求精的经营宗旨,红旗皇城壹号酒店得到众多消费者的认可,成为大同餐饮业的又一面新“红旗”。

锦华

云中茶事

## 茶叶里的那些事儿之 茶 韵

无论是刚接触茶或是经常喝茶的人,相信都听过“茶韵”之说。尤其老茶,更是体现茶韵的最好载体。那么,这个“韵”究竟是什么?它是真实存在的吗?答案当然是肯定的了。

中国人的传统生活当中,开门七件事有“柴米油盐酱醋茶”,而文雅趣事也有“琴棋书画诗酒茶”。茶之所以含有文化,正是因为它有“茶韵”。喝茶与品茶不一样,不仅仅是“色、香、味、形”,其特有的“韵”更是无数茶人或是茶客爱上茶并沉浸其中的缘由。茶仙卢仝所写的《七碗茶》中指出:“一碗喉吻润,二碗破孤闷。三碗搜枯肠,唯有文字五千卷。四碗发轻汗,平生不平事,尽向毛孔散。五碗肌骨清,六碗通仙灵。七碗吃不得也,唯觉两腋习习清风生。”这也是茶韵最文艺的体现。

在现代生活当中,茶韵有两种含义。一种是文化层面的含义,也就是上面说的精神产物。另一种就是作为评茶术语的“韵”,是一种味觉上的感应,即“水韵”(汤感)、“涎韵”(生津)、“喉韵”(顺滑回甘)、“回韵”(茶的持久性)。武夷岩茶是最早使用“韵”来评价品质的茶叶,即所谓的“岩韵”。而茶韵的发展也是相当迅速,如安溪铁观音的“音韵”,水仙的“山韵”,冻顶乌龙的“喉韵”,普洱茶的“陈韵”,黄山毛峰的“冷韵”等等。

一杯茶,不一样的喝法,就有不一样的韵味,这也是茶区别于其他饮品的独特之处。

谦益泰

宾果说红酒

## 情人节与红酒浪漫相约

每到情人节,情侣之间总会有一些特别的准备,让感情在仪式感中升温。而除了提前预订餐厅、准备精美的礼物和花束外,应景的美酒也是必不可少的。一款适合情人节的佳酿不仅会与餐点相搭配,还会带着美好的寓意,让这个日子显得更为特别。

据宾果红酒汇的品酒师介绍,在选择适合情人节的葡萄酒之前,首先要明确这一天将如何度过,是挑选一家对自己来说有特殊意义的餐厅,还是自己下厨烧一桌好菜?场合不同,适合的葡萄

酒自然也不同。如果是去餐厅的话,由于一些餐厅会在情人节推出特别套餐,而这些套餐的主菜往往是一些口感丰富且肥美的肉类,如牛排或羊排等,这时,一瓶风味丰富、复杂的红葡萄酒就是一个不错的选择。当然,如果选择的餐厅是以海鲜或家禽肉为主的,那么白葡萄酒则更为理想。如果选择自己在家烹制美食的话,那葡萄酒的选择范围就广了。可以先选定要享用的葡萄酒,再根据葡萄酒的风格去烹制相应的菜肴,以突出每款酒的独特之处。



另外,宾果红酒汇的品酒师也建议说,如果消费者实在拿不定主意,那么选择一瓶顶级的年份香槟是一定不会错的。不管是餐厅用餐,还是家中烹饪,香槟能满足大部分菜品的要求。如果要精确到该选哪个品牌、哪个系列的好酒,可以来宾果红酒汇,他们会为你提供专业解答。

一凡

## 选 驼 奶 要 选 纯 正 的

近年来,随着人们对骆驼奶的日渐了解,内含多种氨基酸和蛋白质的骆驼奶在市场上需求量不断上升。而且,市场上的骆驼奶品牌也是琳琅满目。面对众多的骆驼奶品牌,如何选择到无污染、纯天然、无添加、营养丰富的纯正骆驼奶,显得尤为重要。

据悉,比起常见的牛奶,骆驼奶要难买得多。这主要是因为骆驼的数量稀少,奶源有限,这也导致市场上一些所谓的骆

驼奶其实是配方驼奶粉。因此,消费者在选择骆驼奶时一定要选择纯正的骆驼奶。

采访中记者了解到,“驼能”纯驼奶的奶源是新鲜的纯骆驼奶,无任何添加物质。其系列产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳,以及儿童驼乳粉。而且,不同于牛奶灭菌的高温高压灭菌工艺,“驼能”生物斥巨资建设了自动化程度很高的生产线,并且采用瞬时直喷低温高

压杀菌技术,在生产过程中不添加任何添加剂,最大程度地保留了骆驼奶的营养成分和活性因子,使得骆驼奶的纯度达到较高状态。在口感上,由于纯驼奶粉是原汁原味的,所以会有一点偏咸。

“驼能”骆驼奶的每一滴都是来自沙漠的天然恩赐和“驼能人”的心血结晶。也正是这样的大品牌,才能真正保障你的健康。

一凡